

(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum
Internationales Büro(43) Internationales Veröffentlichungsdatum
17. Juli 2003 (17.07.2003)

PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer
WO 2003/056990 A1(51) Internationale Patentklassifikation⁷: A47J 37/10SOHN GMBH & CO. KG [DE/DE]; Dalberger Str. 20,
55595 Spabrücken (DE).

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/DE2002/004680

(72) Erfinder; und

(22) Internationales Anmeldedatum:
20. Dezember 2002 (20.12.2002)(75) Erfinder/Anmelder (nur für US): GRÜNEWALD, Mar-
cus [DE/DE]; Dalberger Strasse 20, 55595 Spabrücken
(DE).

(25) Einreichungssprache: Deutsch

(74) Anwalt: JENDRICKE, Susann; Wilhelm-Leuschner-
Strasse 4, 67547 Worms (DE).

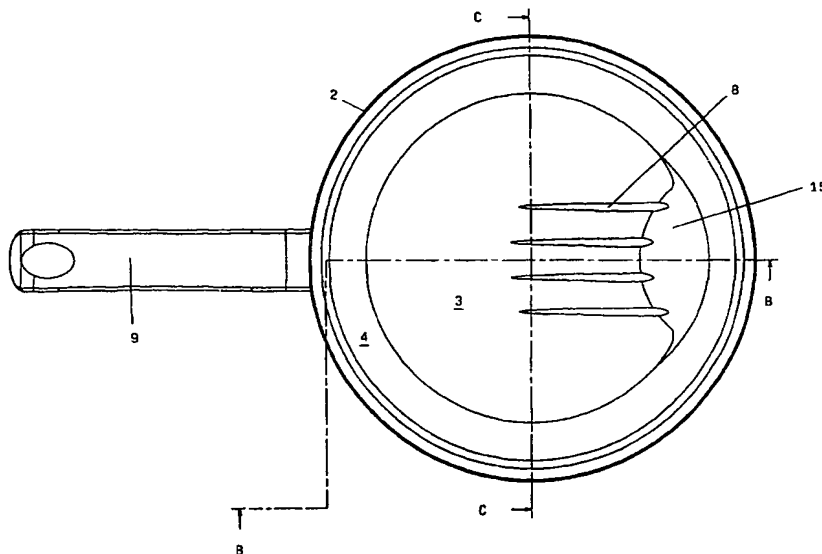
(26) Veröffentlichungssprache: Deutsch

(30) Angaben zur Priorität:
102 00 752.7 10. Januar 2002 (10.01.2002) DE(81) Bestimmungsstaaten (national): AU, CA, IL, JP, KR, PL,
US, YU.(71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten mit Ausnahme von
US): ELO STAHLWAREN KARL GRÜNEWALD &(84) Bestimmungsstaaten (regional): europäisches Patent (AT,
BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR,
IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE, SI, SK, TR).

[Fortsetzung auf der nächsten Seite]

(54) Title: COOKING UTENSIL

(54) Bezeichnung: KOCHGESCHIRR



(57) Abstract: The invention relates to a cooking utensil, in particular for frying or cooking food without fat. Said utensil comprises a base (1) and a wall (2), said base (1) having a raised section (3) for supporting the food, in addition to a largely annular depression (4) surrounding the raised section (3). The kitchen utensil minimises the time the frying fat and other liquid, emanating from the food, remain on the raised section and facilitates cleaning, as the raised section (3) is convex or curved in such a way that the frying fat or other liquid can flow into the depression (4).

(57) Zusammenfassung: Es wird ein Kochgeschirr, insbesondere zum fettfreien Braten oder Garen von Brat- oder Gargut, mit einem Boden (1) und einer Wandung (2), wobei der Boden (1) einen erhöhten Abschnitt (3) zur Auflage des Brat- oder Gargutes und eine den erhöhten Abschnitt (3) umgebende, weitgehend ringförmige Vertiefung (4) aufweist, angegeben. Das Kochgeschirr minimiert eine Verweildauer von Bratfett und anderen Flüssigkeiten auf dem erhöhten Abschnitt, die aus dem Brat- oder Gargut austreten, und erleichtert die Reinigung, indem der erhöhte Abschnitt (3) konvex gebogen bzw. gewölbt ist, so dass Bratfett oder anderweitige Flüssigkeiten in die Vertiefung (4) abfließen können.



Erklärungen gemäß Regel 4.17:

- hinsichtlich der Berechtigung des Anmelders, ein Patent zu beantragen und zu erhalten (Regel 4.17 Ziffer ii) für die folgenden Bestimmungsstaaten AU, CA, IL, JP, KR, PL, YU, europäisches Patent (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE, SI, SK, TR)
- hinsichtlich der Berechtigung des Anmelders, die Priorität einer früheren Anmeldung zu beanspruchen (Regel 4.17 Ziffer iii) für alle Bestimmungsstaaten
- Erfindererklärung (Regel 4.17 Ziffer iv) nur für US

Veröffentlicht:

- mit internationalem Recherchenbericht
- mit geänderten Ansprüchen

Veröffentlichungsdatum der geänderten Ansprüche:

25. März 2004

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der PCT-Gazette verwiesen.

GEÄNDERTE ANSPRÜCHE

[beim Internationalen Büro am 24 August 2003 (24.08.03) eingegangen
ursprünglichen Anspruch 1 durch geänderten Anspruch 1 ersetzt (1 Seite)]

5

P a t e n t a n s p r ü c h e

1. Kochgeschirr, insbesondere zum fettfreien Braten oder Garen von Brat-
oder Gargut, mit einem Boden (1) und einer Wandung (2), wobei der Boden (1)
10 einen erhöhten Abschnitt (3) zur Auflage des Brat- oder Gargutes und eine den
erhöhten Abschnitt (3) umgebende, weitgehend ringförmige Vertiefung (4) auf-
weist und wobei der erhöhte Abschnitt (3) zumindest eine Rille (8) aufweist
dadurch gekennzeichnet,
dass der erhöhte Abschnitt (3) konvex gebogen bzw. gewölbt ist, so dass Bratfett
15 oder anderweitige Flüssigkeiten in die Vertiefung (4) abfließen können und dass
die Rille (8) die temporäre Rückführung von Bratfett oder anderweitiger Flüssig-
keiten von der Vertiefung (4) zum erhöhten Abschnitt (3) ermöglicht.
2. Kochgeschirr nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass die konve-
20 xe Biegung des erhöhten Abschnittes (3) schwach ausgeprägt ist und dass der
Radius (5) der konvexen Biegung des erhöhten Abschnittes (3) ca. 1400 mm bis
4000 mm beträgt.
3. Kochgeschirr nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass der
25 erhöhte Abschnitt (3) die konvexe Biegung während des Erhitzens des Heizberei-
ches bzw. der Kochstelle unterhalb des Kochgeschirrs ausbildet.
4. Kochgeschirr nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet,
dass der erhöhte Abschnitt (3) weitgehend kontinuierlich, ohne Ausbildung einer
30 Kante, in die Vertiefung (4) übergeht.
5. Kochgeschirr nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet,
dass die Vertiefung (4) konkav gebogen ist und dass der Radius (7) der konkaven
Biegung der Vertiefung (4) ca. 13 mm bis 15 mm beträgt.